

Catálogo de Productos
Food Service





Premier
PESCADOS

Garantia total, da água até a cozinha.

Com mais de dez anos, a Premier é uma das maiores companhias de pescados no mercado de Food Service do Brasil.

Compreendendo as necessidades de seus clientes, a Premier proporciona qualidade através do atendimento personalizado, da garantia de origem e das certificações de segurança alimentar.

NOSSA HISTÓRIA NOS ORGULHA

A Premier Pescados nasceu em 2004, fundada por seus atuais sócios, como consequência da tradição familiar sobre pescados.

Inspirados pelo legado do patriarca da família, a Premier iniciou comercializando pescados de modo fracionado, para pequenos restaurantes. Hoje, com muito êxito, atua em todo o mercado de Food Service do Brasil.

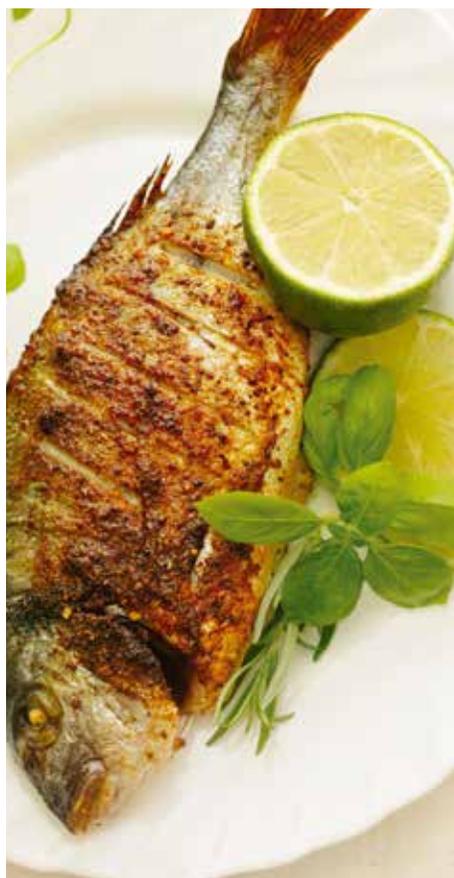
PESCADOS E FOOD SERVICE

A alimentação fora do lar é, cada vez mais, uma prática recorrente na rotina do consumidor brasileiro, principalmente nos centros urbanos. Da mesma forma, a crescente preocupação com a qualidade de vida e saúde faz com que os pescados ganhem preferência em restaurantes, buffets, padarias, lanchonetes e hotéis.

É neste cenário evolutivo que atendemos mais de 1000 clientes em todo o país, com a nossa matriz em São Paulo e a filial industrial em Santa Catarina.

A Premier oferece todos os tipos de pescados na hora certa, no lugar certo e com as características necessárias aos cardápios dos nossos clientes.

Sucesso é ter certeza da origem e da qualidade dos pescados.



Pescado congelado Premier é fresco:

O congelamento consegue impedir o processo de deterioração, garantindo segurança aos nossos produtos. Dessa maneira, preserva a qualidade de pescado fresco, como o sabor suave, a textura firme e a rica quantidade de nutrientes.

Pescado Premier é seguro:

Os pescados Premier chegam frescos ao frigorífico e passam por todo o processo de manipulação técnica até serem congelados. O cuidado e a rapidez garantem a integridade do produto.



Pioneira em facilitação

A Premier Pescados procura compreender e facilitar a rotina dos nossos clientes em todos os momentos: estoque garantido (mesmo em baixa sazonalidade), baixa variação dos preços, respaldo ao negócio do cliente, entrega pontual e garantia pós-venda (com serviços de assistência técnica).

A Premier possui um vasto portfólio de produtos para o seu negócio

A linha de produtos Premier inclui mais de 200 itens de alta qualidade, desde camarões, lagostas, moluscos, produtos importados, filés, postas e peixes inteiros.

Premier

PESCADOS



SALMÃO



Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	90kcal = 378kJ	4%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	12g	16%
Gorduras Totais	2,0g	4%
Gorduras Saturadas	4g	7%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	71mg	3%

O Salmão é um peixe conhecido por sua carne vermelha, de sabor acentuado e textura firme. Todo Salmão Premier é da espécie Salmão do Atlântico e tem como origem os cultivos do sul do Chile.

Modo de Preparo



ASSADO



GRELHADO



NA BRASA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
120102	Filé de Salmão com pele	500 a 700g	A vácuo	Caixa de 10kg
120103	Filé de Salmão com pele	700 a 1200g	A vácuo	Caixa de 10kg
120104	Filé de Salmão com pele	1200 a 1700g	A vácuo	Caixa de 10kg
120105	Filé de Salmão com pele	1700 a 2200g	A vácuo	Caixa de 10kg
120106	Filé de Salmão com pele	2200 a 2700g	A vácuo	Caixa de 10kg

Filé de Salmão



Premier

PESCADOS



Filé de ANCHOVA



Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	96kcal = 218kJ	5%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	12g	16%
Gorduras Totais	5,5g	10%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	48mg	2%

A Anchova é um peixe de carne acinzentada, sabor acentuado e textura delicada, proveniente do sul do País, mais especificamente de Santa Catarina. É capturada por meio da pesca de traineira, ação que consiste na retirada de seu cardume inteiro do mar. Dessa forma, conserva-se sua carne de uma maneira mais firme e com frescor incomparável.

Modo de Preparo



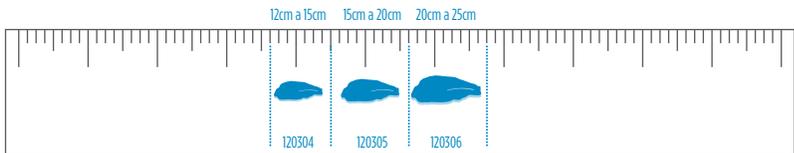
ASSADO

GRELHADO

NA BRASA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
120304	Filé de Anchova com pele	120 a 180g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg
120305	Filé de Anchova com pele	180 a 250g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg
120306	Filé de Anchova com pele	Acima de 250g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg

Filé de Anchova com pele



Filé de BADEJO



Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	132kcal = 553kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	21g	27%
Gorduras Totais	4g	8%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	26mg	1%

O Badejo (ou Garoupa) é um peixe de grande porte, possui carne branca, textura firme e sabor suave, sendo encontrado em toda a costa brasileira. O Badejo da Premier é proveniente das águas frias do sul do País.

Modo de Preparo



ASSADO



COZIDO



FRITO

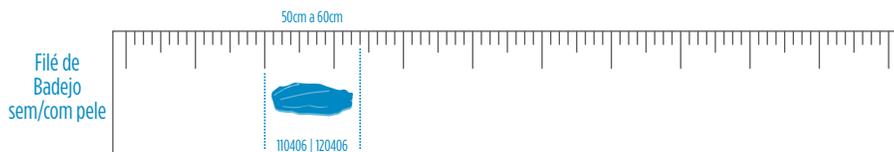


GRELHADO



NA BRASA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
110406	Filé de Badejo sem pele	2200g a 2700g	A vácuo	Caixa de 10 kg
120406	Filé de Badejo com pele	2200g a 2700g	A vácuo	Caixa de 10 kg



Filé de DOURADO



Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	88kcal = 369kJ	5%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	16g	28%
Gorduras Totais	1,0g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	25mg	1%

O Dourado do Mar é um peixe de carne acinzentada, sabor suave e textura firme e pode ser encontrado em todo o litoral brasileiro. O Dourado da Premier é capturado no sul do Brasil, em Santa Catarina.

Modo de Preparo



ASSADO



COZIDO



FRITO



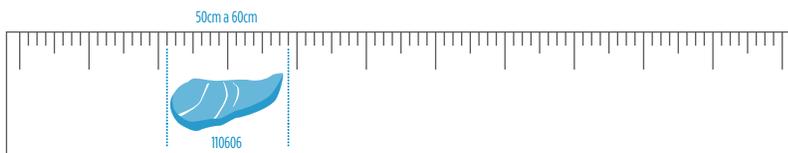
GRELHADO



NA BRASA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
110606	Filé de Dourado do Mar sem pele	2200g a 2700g	A vácuo	Caixa de 10kg

Filé de
Dourado do
Mar sem pele



Filé de LINGUADO



Porção de 60g (3 colheres de sopa)

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	56kcal = 235kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	10g	13%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	89mg	4%

O Linguado é um peixe muito apreciado por sua carne extremamente clara, de sabor muito suave e textura delicada. É capturado no sul do País, entre Santa Catarina e Rio Grande do Sul.

Modo de Preparo



ASSADO



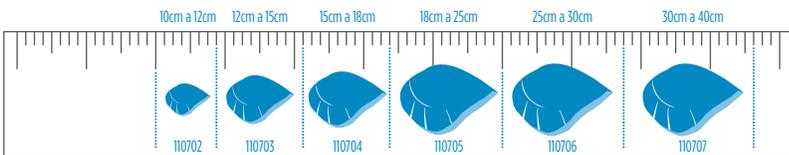
FRITO



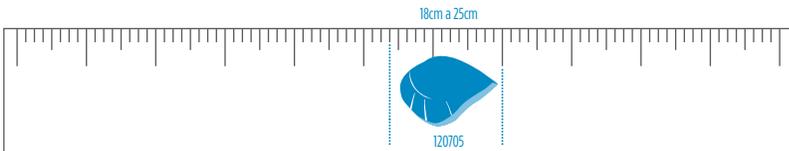
GRELHADO

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
110702	Filé de Linguado sem pele	50 a 100g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg
110703	Filé de Linguado sem pele	100 a 200g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg
110704	Filé de Linguado sem pele	200 a 300g	A vácuo	Caixa de 10 kg
110705	Filé de Linguado sem pele	300 a 500g	A vácuo	Caixa de 10 kg
110706	Filé de Linguado sem pele	500 a 700g	A vácuo	Caixa de 10 kg
110707	Filé de Linguado sem pele	acima de 700g	A vácuo	Caixa de 10 kg
120705	Filé de Linguado com pele	300 a 500g	A vácuo	Caixa de 10kg

Filé de Linguado sem pele



Filé de Linguado com pele



Filé de NAMORADO



Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	52kcal = 218kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	10g	13%
Gorduras Totais	2,0g	4%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	50mg	2%

O Namorado é um peixe de carne branca, de sabor suave e textura firme. O Namorado Premier Pescados é proveniente do sul do País, principalmente de Santa Catarina e Rio Grande do Sul.

Modo de Preparo



ASSADO



COZIDO



FRITO



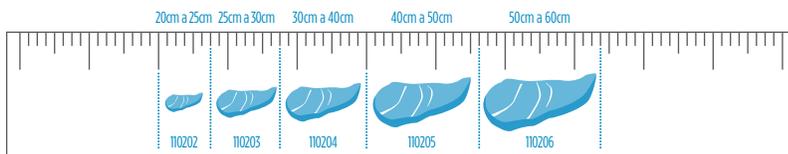
GRELHADO



NA BRASA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
110202	Filé de Namorado sem pele	500 a 700g	A vácuo	Caixa de 10 kg
110203	Filé de Namorado sem pele	700 a 1200g	A vácuo	Caixa de 10 kg
110204	Filé de Namorado sem pele	1200 a 1700g	A vácuo	Caixa de 10 kg
110205	Filé de Namorado sem pele	1700 a 2200g	A vácuo	Caixa de 10kg
110206	Filé de Namorado sem pele	2200 a 2700g	A vácuo	Caixa de 10kg

Filé de Namorado sem pele



Filé de PESCADA



Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	64kcal = 267kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	10g	13%
Gorduras Totais	2,4g	4%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	46mg	2%

A Pescada (também conhecida como Pescada do Sul) é um peixe de carne acinzentada, sabor acentuado e textura firme, proveniente de Santa Catarina.

Modo de Preparo



ASSADO



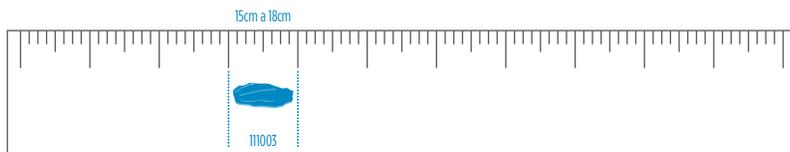
FRITO



GRELHADO

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
111003	Filé de Pescada sem pele	100 a 200g	Bloco de 5kg	Caixa de 5 kg

Filé de
Pescada
sem pele



Filé de PESCADA AMARELA



Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	58kcal = 243kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	12g	16%
Gorduras Totais	2,0g	4%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	110mg	4%

A Pescada Amarela é um peixe de grande porte, conhecido por sua carne branca, sabor suave e textura firme. É capturada nos Estados do Pará e Amapá.

Modo de Preparo



ASSADO



COZIDO



FRITO



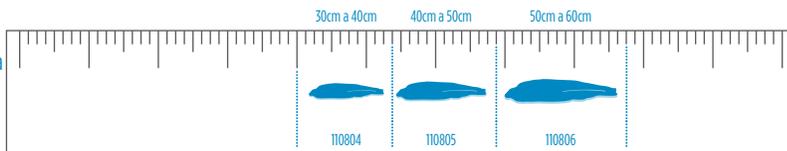
GRELHADO



NA BRASA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
110804	Filé de Pescada Amarela sem pele	1200 a 1700g	A vácuo	Caixa de 10 kg
110805	Filé de Pescada Amarela sem pele	1700 a 2200g	A vácuo	Caixa de 10 kg
110806	Filé de Pescada Amarela sem pele	2200g a 2700g	A vácuo	Caixa de 10 kg

Filé de Pescada
Amarela
sem pele



Filé de PESCADA BRANCA



Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	64kcal = 267kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	10g	13%
Gorduras Totais	2,4g	4%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	46mg	2%

A Pescada Branca é um peixe muito popular por sua carne clara, sabor suave e textura delicada. É um peixe de pequeno porte, encontrado principalmente no sul do País.

Modo de Preparo



ASSADO



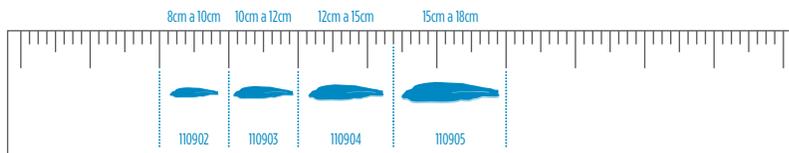
FRITO



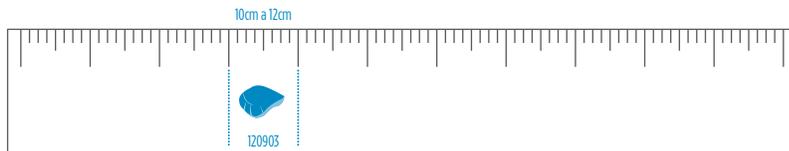
GRELHADO

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
110902	Filé de Pescada Branca sem pele	50 a 80g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg
110903	Filé de Pescada Branca sem pele	80 a 120g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg
110904	Filé de Pescada Branca sem pele	120 a 180g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg
110905	Filé de Pescada Branca sem pele	180 a 250g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg
120903	Filé de Pescada Branca com pele	80 a 120g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg

Filé de Pescada sem pele



Filé de Pescada com pele



Filé de PESCADA CAMBUCU



Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	51kcal = 214kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	7,9g	11%
Gorduras Totais	2,0g	4%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	91mg	4%

A Pescada Cambucu é um peixe de carne branca, sabor suave e textura delicada. É capturada no norte do Brasil, mais precisamente no Pará e Amapá.

Modo de Preparo



ASSADO



COZIDO



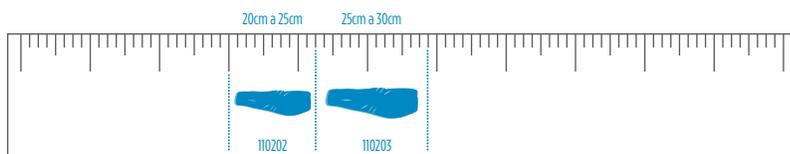
FRITO



GRELHADO

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
110202	Filé de Pescada Cambucu	500 a 700g	A vácuo	Caixa de 10 kg
110203	Filé de Pescada Cambucu	700 a 1200g	A vácuo	Caixa de 10 kg

Filé de
Pescada
Cambucu



Filé de ROBALO



Porção de 60g (3 colheres de sopa)

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	43kcal = 181kJ	2%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	10g	13%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	0mg	0%

O Robalo é um dos mais nobres peixes, possui a carne clara, textura firme, sabor suave, sendo capturado em toda a costa brasileira. O Robalo Premier Pescados é proveniente do Norte do País (Pará e Amapá).

Modo de Preparo



ASSADO



COZIDO



FRITO



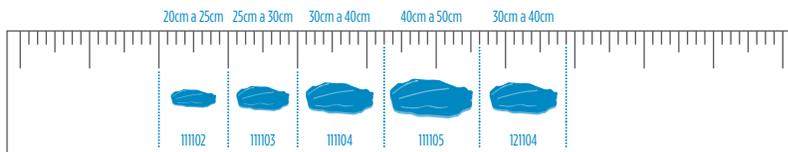
GRELHADO



NA BRASA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
111102	Filé de Robalo sem pele	500 a 700g	A vácuo	Caixa de 10 kg
111103	Filé de Robalo sem pele	700 a 1200g	A vácuo	Caixa de 10 kg
111104	Filé de Robalo sem pele	1200 a 1700g	A vácuo	Caixa de 10 kg
111105	Filé de Robalo sem pele	1700 a 2200g	A vácuo	Caixa de 10 kg
121104	Filé de Robalo com pele	1200 a 1700g	A vácuo	Caixa de 10 kg

Filé de Robalo sem/com pele



Filé de SAINT PETER



Porção de 60g (3 colheres de sopa)

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	46kcal = 193kJ	2%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	9,5g	13%
Gorduras Totais	0,9g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	170mg	7%

O Saint Peter é um peixe de carne branca, leve, saboroso e suave. É originário de cultivos do Nordeste e Sudeste do País.

Modo de Preparo



ASSADO



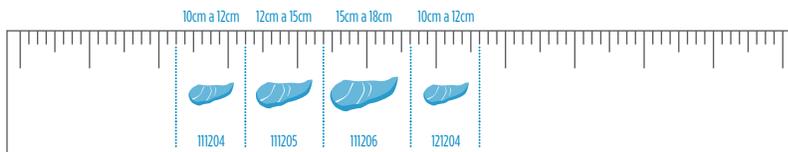
FRITO



GRELHADO

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
111204	Filé de Saint Peter sem pele	120 a 180g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg
111205	Filé de Saint Peter sem pele	180 a 250g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg
111206	Filé de Saint Peter sem pele	acima de 250g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg
121204	Filé de Saint Peter com pele	120 a 180g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg

Filé de Saint Peter sem/com pele



Filé de TAMBORIL



Porção de 60g (3 colheres de sopa)

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	59kcal = 250kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	14,1g	18%
Gorduras Totais	0g	3%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	15mg	0,6%

O Tamboril é um peixe de carne branca, sabor suave, textura firme, com sua origem no sul do País. Durante muito tempo, toda a produção de Tamboril foi exportada, principalmente aos países europeus. Hoje, oferecemos um produto de padrão exclusivo para nossos clientes.

Modo de Preparo



ASSADO



COZIDO



FRITO

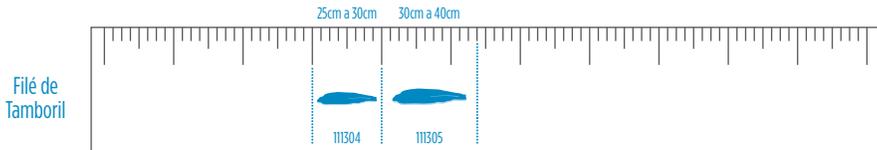


GRELHADO



NA BRASA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
111304	Filé de Tamboril sem pele	400 a 800g	Bloco de 10kg	Caixa de 10 kg
111305	Filé de Tamboril sem pele	800 a 1200g	Bloco de 10kg	Caixa de 10 kg



Filé de TRUTA



Porção de 60g (3 colheres de sopa)

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	109kcal = 436kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	16g	21%
Gorduras Totais	4,0g	4%
Gorduras Saturadas	1,2g	5%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	28mg	1%

A Truta é um peixe de carne levemente amarelada, sabor suave, textura delicada, proveniente de cultivos do Sul e Sudeste do Brasil.

Modo de Preparo



ASSADO



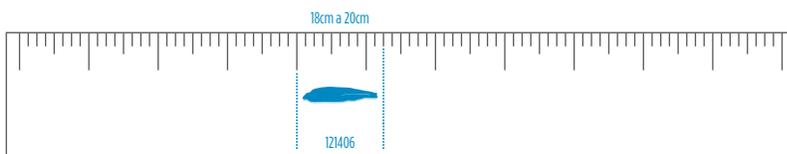
GRElhADO



NA BRASA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
121406	Filé de Truta com pele	180 a 250g	Pacotes de 2kg	Cx de 10kg

Filé de Truta com pele



Filé de VERMELHO



Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	31kcal = 140kJ	2%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	7,2g	10%
Gorduras Totais	1,6g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	192mg	8%

O Vermelho é um peixe que também é conhecido por outros nomes, possui como características a carne branca, sabor acentuado e textura delicada. É capturado em toda a costa brasileira.

Modo de Preparo



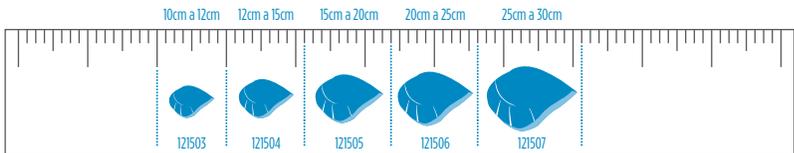
ASSADO

FRITO

GRELHADO

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
121503	Filé de Vermelho com pele	100 a 200g	Pacotes de 2 kg	Caixa de 10 kg
121504	Filé de Vermelho com pele	200 a 300g	A vácuo	Caixa de 10 kg
121505	Filé de Vermelho com pele	300 a 500g	A vácuo	Caixa de 10 kg
121506	Filé de Vermelho com pele	500 a 700g	A vácuo	Caixa de 10 kg
121507	Filé de Vermelho com pele	acima de 700g	A vácuo	Caixa de 10 kg

Filé de Vermelho com pele



Premier

PESCADOS



LOMBOS



Os lombos Premier são lombos de peixes grandes, ideais para todos os tipos de porções e preparos.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	PEÇAS UNITÁRIA	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
142503	Lombo de Anchova Negra com osso	1200 a 1700g	A vácuo	Caixa de 10kg
142703	Lombo de Atum	1200 a 1700g	A vácuo	Caixa de 10kg
142700	Lombo de Atum Vermelho	1200 a 1700g	A vácuo	Caixa de 10kg
142803	Lombo de Meca	1200 a 1700g	A vácuo	Caixa de 10kg
142603	Lombo de Pintado	1200 a 1700g	A vácuo	Caixa de 10kg
142604	Lombo de Pintado	1700 a 2200g	A vácuo	Caixa de 10kg

Premier

PESCADOS



INTEIROS OU EVISCERADOS



Os Inteiros ou Eviscerados Premier são ideais para os mais diversos preparos. Os peixes são classificados e embalados para a sua praticidade.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
150301	Anchova Inteira	700 a 1000g	Pacote de 15kg	Caixa de 15kg
150302	Anchova Inteira	1000 a 1500g	Pacote de 15kg	Caixa de 15kg
150303	Anchova Inteira	acima de 1500g	Pacote de 15kg	Caixa de 15kg
172903	Dourada Eviscerada sem cabeça	5000 a 8000g	Individual	Caixa de 15kg
173003	Surubim Eviscerado sem cabeça	5000 a 8000g	Individual	Caixa de 15kg
160202	Namorado Eviscerado	3000 a 6000g	Individual	Caixa de 15kg
160803	Pescada Amarela Eviscerada	5000 a 8000g	Individual	Caixa de 15kg
172603	Pintado Eviscerado sem cabeça	acima de 15000g	Individual	NT
183102	Porquinho Eviscerado sem cabeça sem pele	100 a 165g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
183103	Porquinho Eviscerado sem cabeça sem pele	165 a 250g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
172502	Peixe Prego Eviscerado sem cabeça	5000 a 8000g	Individual	NT
161101	Robalo Eviscerado	1000 a 3000g	Individual	Caixa de 15kg
161102	Robalo Eviscerado	3000 a 5000g	Individual	Caixa de 15kg
161103	Robalo Eviscerado	acima de 5000g	Individual	Caixa de 15kg
160103	Salmão Eviscerado	2000 a 3000g	Pacote de 25kg	Caixa de 25kg
153202	Tainha Inteira	700 a 1000g	Pacote de 15kg	Caixa de 15kg
153203	Tainha Inteira	1000 a 1500g	Pacote de 15kg	Caixa de 15kg
153204	Tainha Inteira	acima de 1500g	Pacote de 15kg	Caixa de 15kg
161402	Truta Eviscerada	200 a 300g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
161403	Truta Eviscerada	acima de 300g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg

Premier

PESCADOS



IMPORTADOS

A Premier traz de todos os cantos do mundo, de todos os mares, os melhores produtos. Argentina, Portugal e Nova Zelândia são alguns dos países em que buscamos os melhores pescados para o seu estabelecimento.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	ORIGEM
132420	Cação Azul em Postas	200 a 400g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	China
111622	Filé de Abadejo interf.	100 a 200g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Argentina
111623	Filé de Abadejo interf.	200 a 400g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Argentina
111624	Filé de Abadejo interf.	400 a 800g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Argentina
111628	Filé de Abadejo interf.	600 a 800g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Argentina
111625	Filé de Abadejo interf.	800 a 1200g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Argentina
111626	Filé de Abadejo interf.	1200 a 1500g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Argentina
111627	Filé de Abadejo interf.	Acima de 1500g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Argentina
111724	Filé de Abadejo interf.	200 a 500g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Nova Zelândia
111725	Filé de Abadejo interf.	500 a 1000g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Nova Zelândia
111726	Filé de Abadejo interf.	1000 a 2000g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Nova Zelândia
111727	Filé de Abadejo interf.	2000 a 3000g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Nova Zelândia
111728	Filé de Abadejo interf.	Acima de 3000g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Nova Zelândia
123723	Filé de Bacalhau Cod.	200 a 400g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	China
121822	Filé de Bacalhau Saithe	500 a 1000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	Noruega
114004	Filé de Congrio	300 a 500g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	Chile
111922	Filé de Linguado	200 a 400g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	China
111923	Filé de Linguado	400 a 600g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	China
111924	Filé de Linguado	600 a 800g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	China
110722	Filé de Linguado	200 a 400 g	Pacotes de 7kg	Caixa de 21kg	Argentina
112002	Filé de Merluza interf.	100 a 200g	Blocos de 7kg	Caixa de 21kg	Argentina
115721	Filé de Merluza Canadense	200 a 400 g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	Canadá
112003	Filé de Merlução interf.	200 a 400g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Argentina
112004	Filé de Merlução interf.	400 a 800g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Argentina
112102	Filé de Polaca do Alasca	200 a 400g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	China
125103	Filé de Salmão Chum	800 a 1000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	China
125104	Filé de Salmão Chum	Acima de 1000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	China
112221	Filé de Pangásius com gordura interf.	Acima de 220g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Vietnã
112222	Filé de Pangásius	Acima de 220g	Bloco de 10kg	Caixa de 10kg	Vietnã
142303	Lombo de Bacalhau Gadus Mohrua Dessalgado	300 a 500g	Bloco de 6kg	Caixa de 6kg	Chile
142410	Lombo de Cação Azul	1000 g - acima	Bloco de 20kg	Caixa de 20kg	Uruguai
430201	Lula Calamar em Anéis	15 a 20g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	China
420201	Lula Calamar em Tubos	100 a 165g	Blocos de 10kg	Caixa de 10kg	China
420201	Patas de Centolla		Variável	Variável	Chile
320122	Polvo eviscerado	1000 a 2000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	Espanha
320125	Polvo eviscerado	4000 a 6000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	Espanha
320126	Polvo eviscerado	Acima de 6000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	Espanha
320133	Polvo eviscerado	2000 a 3000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	Espanha
320134	Polvo eviscerado	3000 a 4000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	Espanha
320135	Polvo eviscerado	4000 a 6000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	Espanha
160123	Salmão eviscerado	1000 a 2000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	Chile
160124	Salmão eviscerado	2000 a 3000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	Chile
160125	Salmão eviscerado	3000 a 4000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	Chile
160126	Salmão eviscerado	4000 a 5000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	Chile
160127	Salmão eviscerado	5000 a 6000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg	Chile
340220	Tentáculos de Lula	1000 a 2000 g	Pacote de 21kg	Caixa de 21kg	Espanha

Filé de Abadejo

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	41kcal = 172kJ	2%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	7,0g	9%
Gorduras Totais	2,0g	4%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	222mg	9%

Filé de Bacalhau Saithe

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	54kcal = 218kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	10g	13%
Gorduras Totais	2,0g	4%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	50mg	2%

Filé de Linguado

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	56kcal = 235kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	10g	13%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	89mg	4%

Filé de Merluza

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	53kcal = 223kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	10g	13%
Gorduras Totais	1,2g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	48mg	2%

Filé de Merlução

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	36kcal = 151kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	17,3g	1%
Gorduras Totais	1,2g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	48mg	2%

Filé de Polaca do Alasca

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	110kcal = 460kJ	9%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	21g	1,2%
Gorduras Totais	0g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	52mg	3%

Filé de Pangásius

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	91kcal = 380kJ	5%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	13g	2,6%
Gorduras Totais	4g	6%
Gorduras Saturadas	1,5g	8%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	50mg	2%

Lombo de Bacalhau Gadus Mohrua Dessalgado

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	54kcal = 227kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	10g	13%
Gorduras Totais	1,2g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	48mg	2%

Lula Calamar em Anéis

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	37kcal = 155kJ	2%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	7,2g	10%
Gorduras Totais	0,6g	1%
Gorduras Saturadas	1,5g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	127mg	5%

Lula Calamar em Tubos

	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	37kcal = 155kJ	2%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	7,2g	10%
Gorduras Totais	0,6g	1%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	127mg	5%

Premier

PESCADOS



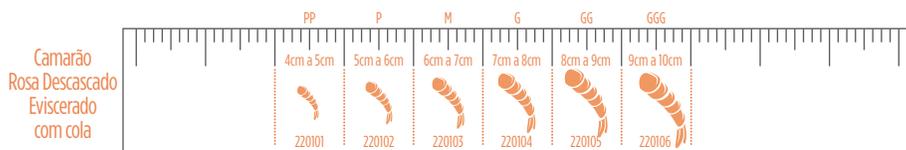
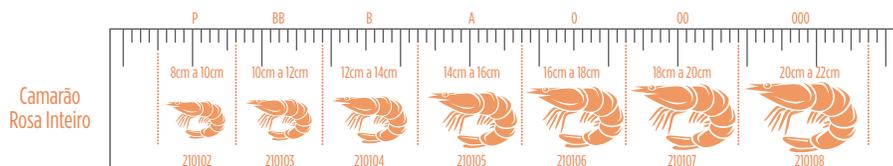
Camarão ROSA



Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	52kcal = 218kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	9,0g	12%
Gorduras Totais	1,6g	3%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	115mg	5%

Encontrado em toda a costa brasileira, o melhor e maior camarão rosa é proveniente do Sul do Brasil. É lá que a Premier possui sua unidade produtiva, trazendo os melhores camarões diretamente ao seu restaurante. Congelados à bordo, eles mantêm as suas características por muito mais tempo, necessitando de menos conservantes do que o camarão fresco convencional. Todos são classificados por gramas, em máquinas apropriadas fabricadas na Islândia.

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	PEÇAS UNITÁRIA	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
1	210102	Camarão Rosa Inteiro - P	41/50 Peças/kg	20 a 25g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
	210103	Camarão Rosa Inteiro - BB	31/40 Peças/kg	26 a 35g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
	210104	Camarão Rosa Inteiro - B	21/30 Peças/kg	36 a 49g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
	210105	Camarão Rosa Inteiro - A	16/20 Peças/kg	50 a 65g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
	210106	Camarão Rosa Inteiro - 0	11/15 Peças/kg	66 a 99g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
	210107	Camarão Rosa Inteiro - 00	8/10 Peças/kg	100 a 125g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
	210108	Camarão Rosa Inteiro - 000	5/7 Peças/kg	acima de 126g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
	2	220101	Camarão Rosa Descascado Eviscerado com cola - PP	71 90 Peças/kg	12 a 14g cada	Pacotes de 2kg
220102		Camarão Rosa Descascado Eviscerado com cola - P	51 70 Peças/kg	15 a 19g cada	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
220103		Camarão Rosa Descascado Eviscerado com cola - M	41 50 Peças/kg	20 a 25g cada	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
220104		Camarão Rosa Descascado Eviscerado com cola - G	31 40 Peças/kg	26 a 35g cada	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
220105		Camarão Rosa Descascado Eviscerado com cola - GG	21 30 Peças/kg	36 a 49g cada	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
220106		Camarão Rosa Descascado Eviscerado com cola - GGG	16 20 Peças/kg	acima de 50g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
3	230101	Camarão Rosa Descascado Eviscerado sem cola - PP	71 90 Peças/kg	12 a 14g cada	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
	230102	Camarão Rosa Descascado Eviscerado sem cola - P	51 70 Peças/kg	14 a 19g cada	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
	230103	Camarão Rosa Descascado Eviscerado sem cola - M	41 50 Peças/kg	20 a 25g cada	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
	230104	Camarão Rosa Descascado Eviscerado sem cola - G	31 40 Peças/kg	26 a 35g cada	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
	230105	Camarão Rosa Descascado Eviscerado sem cola - GG	21 30 Peças/kg	36 a 49g cada	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg



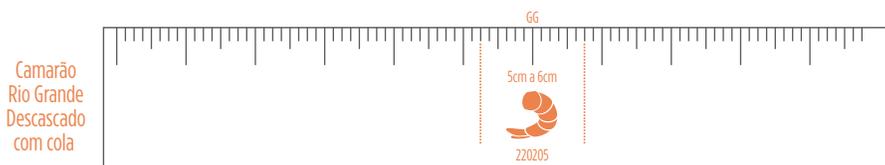
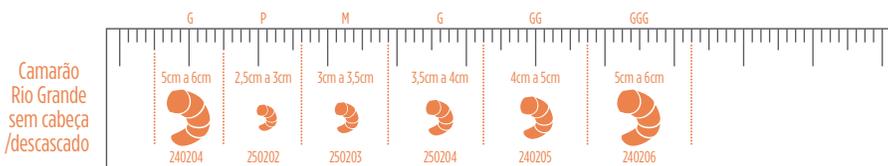
Camarão RIO GRANDE



Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	52kcal = 218kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	9,0g	12%
Gorduras Totais	1,6g	3%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	115mg	5%

O Camarão Rio Grande é encontrado apenas em lagoas de águas salobras do Rio Grande do Sul. A pesca artesanal realizada na captura desse camarão garante curtos períodos entre a pesca e a chegada do produto na indústria, garantindo o máximo frescor e sabor.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	PEÇAS UNITÁRIA	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
240204	Camarão Rio Grande sem cabeça - G	91/110 Peças/kg	9 a 11g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
250202	Camarão Rio Grande Descascado - P	201/300 Peças/kg	3 a 5g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
250203	Camarão Rio Grande Descascado - M	111/200 Peças/kg	6 a 8g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
250204	Camarão Rio Grande Descascado - G	91/110 Peças/kg	9 a 11g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
240205	Camarão Rio Grande Descascado - GG	71/90 Peças/kg	12 a 14g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
240206	Camarão Rio Grande Descascado - GGG	51/70 Peças/kg	15 a 19g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
220205	Camarão Rio Grande Descascado com cola - GG	71/90 Peças/kg	12 a 14g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg

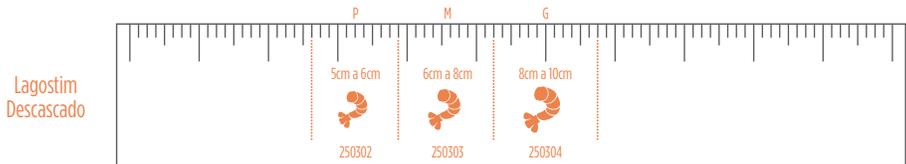
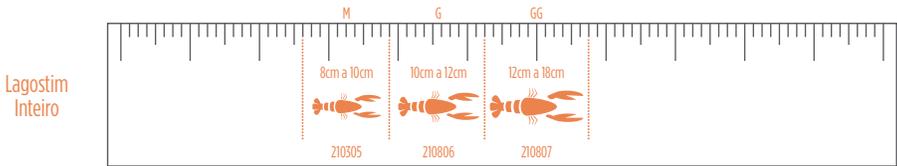


LAGOSTIM



O Lagostim é um camarão que possui as suas pinças semelhantes às das lagostas, por isso é conhecido dessa maneira. Possui um sabor adocicado e textura firme. Quando inteiro, é ideal para decorações de pratos e, quando descascado, proporciona um sabor único ao prato.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	PEÇAS UNITÁRIA	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
210305	Lagostim Inteiro - M	16/20 Peças/kg	50 a 65g	Pacotes de 1kg	Caixa de 10kg
210806	Lagostim Inteiro - G	11/15 Peças/kg	66 a 99g	Pacotes de 1kg	Caixa de 10kg
210807	Lagostim Inteiro - GG	8/10 Peças/kg	100 a 125g	Pacotes de 1kg	Caixa de 10kg
250302	Lagostim Descascado - P	51/70 Peças/kg	15 a 19g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
250303	Lagostim Descascado - M	41/50 Peças/kg	20 a 25g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
250304	Lagostim Descascado - G	31/40 Peças/kg	26 a 35g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg

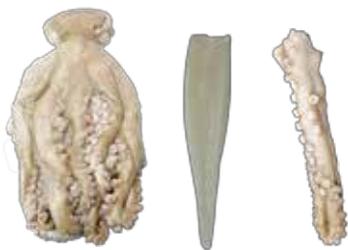


Premier

PESCADOS



MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS

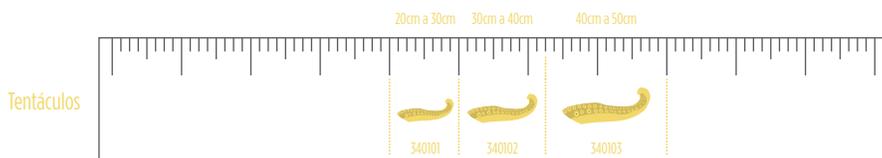
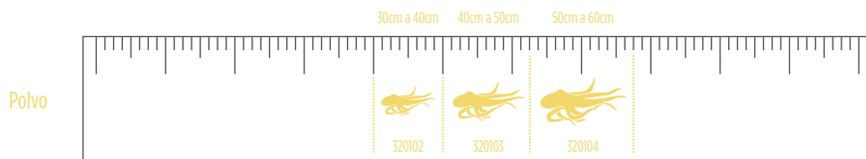
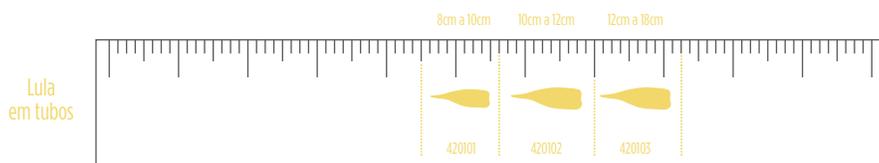


Tentáculos de Polvo

Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	32kcal = 134kJ	2%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	6,9g	9%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	171mg	7%

Lulas, polvos, mexilhões e caranguejos em suas mais diversas apresentações, com a maior praticidade e a qualidade Premier.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	PEÇAS UNITÁRIA	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
440100	Cabeça de Lula Nacional	15 a 20g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
430100	Lula Nacional em Anéis	4 a 6g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
420101	Lula Nacional em Tubos	20 a 35g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
420102	Lula Nacional em Tubos	36 a 50g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
420103	Lula Nacional em Tubos	51 a 65g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
320102	Polvo Eviscerado	1000 a 2000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg
320103	Polvo Eviscerado	2000 a 3000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg
320104	Polvo Eviscerado	3000 a 4000g	Pacote de 10kg	Caixa de 10kg
340101	Tentáculos de Polvo	50g a 100g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
340102	Tentáculos de Polvo	100g a 200g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
340103	Tentáculos de Polvo	200g a 300g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg





CÓDIGO	DESCRIÇÃO	PEÇAS UNITÁRIA	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
610101	Carne de Siri Pura		Pacotes de 500g	Caixa de 15kg
620100	Carne de Siri Mista		Pacotes de 800g	Caixa de 16kg
630100	Carne de Caranguejo Pura		Pacotes de 1kg	Caixa de 10kg
640100	Patatas de Caranguejo	6 a 10g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
650100	Patatas de King Crab	200 a 300g	Pacotes de 1kg	Caixa de 10kg
660108	Centolla Inteira	2000 a 2200g	Individual	Caixa de 10kg

Patatas de Caranguejo
Centolla Inteira
Patatas de King Crab



Mexilhão



Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Energético	63kcal = 267kJ	3%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	10g	13%
Gorduras Totais	0,5g	1%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	22mg	1%

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
520100	Mexilhão Descascado	10 a 15g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
530100	Mexilhão Nacional Meia Concha	16 a 20g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
540300	Vieira Descascadas sem coral	20 a 25g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
550300	Vieira Descascadas com coral	25 a 35g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
530300	Vieira Meia Concha com coral	35 a 50g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
520400	Vongoli Descascado	3 a 5g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg

Premier

PESCADOS

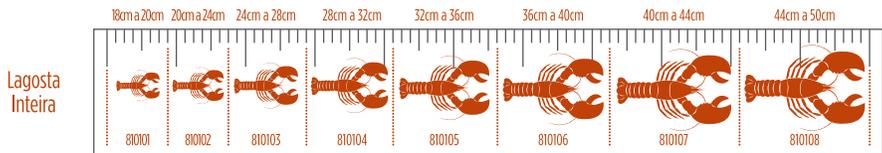


LAGOSTAS

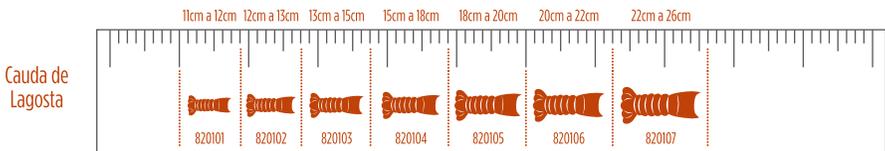


As lagostas Premier são ideais para o seu estabelecimento. Nossa captação se dá nos principais portos pesqueiros de lagosta no Espírito Santo, Bahia, Rio Grande do Norte e Ceará, sempre adquirindo produtos frescos e de altíssima qualidade.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
810101	Lagosta Inteira	200 a 400g	Individual	Caixa de 10kg
810102	Lagosta Inteira	400 a 600g	Individual	Caixa de 10kg
810103	Lagosta Inteira	600 a 800g	Individual	Caixa de 10kg
810104	Lagosta Inteira	800 a 1000g	Individual	Caixa de 10kg
810105	Lagosta Inteira	1000 a 1200g	Individual	Caixa de 10kg
810106	Lagosta Inteira	1200 a 1500g	Individual	Caixa de 10kg
810107	Lagosta Inteira	1500 a 1700g	Individual	Caixa de 10kg
810108	Lagosta Inteira	1700 a 2100g	Individual	Caixa de 10kg



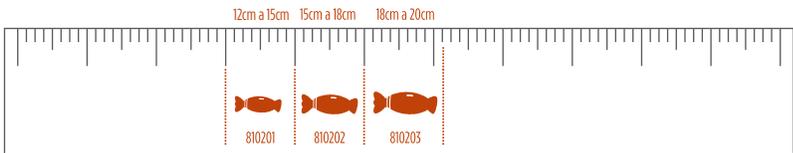
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
820101	Cauda de Lagosta	80 a 100g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
820102	Cauda de Lagosta	101 a 125g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
820103	Cauda de Lagosta	125 a 165g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
820104	Cauda de Lagosta	165 a 250g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
820105	Cauda de Lagosta	250 a 350g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
820106	Cauda de Lagosta	350 a 500g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
820107	Cauda de Lagosta	acima de 500g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg



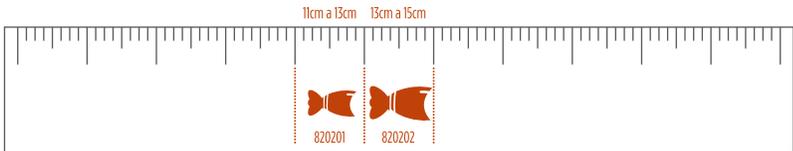


CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
810201	Sapateira Inteira	200 a 400g	Individual	Caixa de 10kg
810202	Sapateira Inteira	400 a 600g	Individual	Caixa de 10kg
810203	Sapateira Inteira	600 a 800g	Individual	Caixa de 10kg
820201	Cauda de Sapateira	125 a 165g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg
820202	Cauda de Sapateira	165 a 250g	Pacotes de 2kg	Caixa de 10kg

Sapateira Inteira



Cauda de Sapateira



Premier

PESCADOS



INDUSTRIALIZADOS



Defumados, ovas requintadas e o famoso Kani Kama são alguns dos produtos industrializados comercializados pela Premier.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
710101	Filé de Salmão Defumado Fatiado	1200 a 1700g	A vácuo	Caixa de 10kg
713001	Filé de Surubim Defumado Fatiado	1200 a 1700g	A vácuo	Caixa de 10kg
713301	Filé de Haddock Defumado	1200 a 1700g	A vácuo	Caixa de 10kg
720101	Ovas de Salmão 1 cura		Potes com 500g	Caixa de 6kg
720201	Ovas de Capelím Massago		Potes com 500g	Caixa de 6kg
720202	Ovas de Capelím Preta		Potes com 100g	Caixa de 6kg
720203	Ovas de Capelím Vermelha		Potes com 100g	Caixa de 6kg
730101	Kani Kama		Pacotes com 200g	Caixa de 10kg
730102	Kani Kama		Pacotes com 250g	Caixa de 10kg

PRM



A marca PRM foi lançada para estabelecimentos que buscam produtos de custo reduzido sem abrir mão da qualidade Premier.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
250413	Camarão 7 Barbas Descascados - M	301/400 Peças/kg	2,5 a 3,5g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
250414	Camarão 7 Barbas Descascados - G	201/300 Peças/kg	3,5 a 5g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
240414	Camarão 7 Barbas sem cabeça - G	151/200 Peças/kg	5 a 6g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
220113	Camarão Rosa Descascado Eviscerado com cola - M	41/50 Peças/kg	20 a 25g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
210115	Camarão Rosa Inteiro - A	16 a 20 Peças/kg	50 a 65g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
112011	Filé de Merlução		400 a 600g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
112012	Filé de Abadejo Nacional		400 a 600g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
110513	Filé de Pescada Amarela		1200 a 1700g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
111214	Filé de Saint Peter		120 a 180g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
120115	Filé de Salmão com pele		1700 a 2200g	Pacotes de 5 kg	Caixa de 15kg
121416	Filé de Truta com pele		180 a 250g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
130610	Dourado do Mar em Postas		200 a 300g	Pacotes de 2kg	Caixa de 12kg
130110	Salmão em Postas		200 a 300g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
142510	Lombo de Anchova Negra com osso		1200 a 1700g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
142511	Lombo de Anchova Negra com osso		acima de 1700g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
142610	Lombo de Pintado		700 a 1200g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
430210	Lula Calamar em Anéis		25 a 35g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
530210	Mexilhão 1/2 Concha		15 a 20g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
520210	Mexilhão Descascado		10 a 15g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg
340210	Tentáculo Importado		acima de 200g	Pacotes de 5kg	Caixa de 15kg

A Premier garante a qualidade de seus produtos, proporcionando pescados saudáveis e frescos.

Para isso, é preciso que os produtos passem por um processo complexo de refrigeração e armazenamento, requerendo grande experiência em pescados e investimentos constantes em tecnologia.



COMO ESTOCAR

Validade: 365 dias | Temperatura de -18°C.

- **Descongelado:** o pescado deve ser preparado no mesmo dia. Não pode ser congelado novamente
- **Os produtos conservam suas características originais** se consumidos dentro do prazo de validade indicado na embalagem e se observadas suas condições de conservação e armazenamento.



COMO DESCONGELAR

- **Sob refrigeração:** o produto deve ser retirado do freezer ou congelador e armazenado em geladeira por, no máximo, 6 horas.
- **Em água:** o produto deve ser imerso em água fria durante 2 horas em sua embalagem original. Nunca aqueça ou ferva o produto dentro da embalagem.





SÃO PAULO

Rua Antônio Paganini, 325 - Chácara Cruzeiro do Sul
São Paulo/SP | CEP: 03732-140
Telefone: +55 11 2137.8555

SANTA CATARINA

Rua José Gall, 1115 - Galpão 14 - Bairro Ressacada
Itajaí/SC | CEP:88307-102
Telefone: +55 47 3346.6992